

Itzehoe, 26.03.2024

Die Firma Affineur Culinaire GmbH & Co. KG ruft folgendes Produkt zurück:

Kober Meersalzkäse | Sylter Meersalz



Bei einer Routineuntersuchung des Käses wurde ein Befall mit unerwünschten Bakterien festgestellt (*Listeria monocytogenes*).

Da wir eine Gesundheitsgefahr nicht ausschließen können, rufen wir vorsorglich alle im fraglichen Zeitraum ausgelieferten Käse zurück.

Käse, die zwischen 07.03. und 21.03.2024 von uns ausgeliefert wurden, können betroffen sein (Los 244331/06, MHD 06.04.-17.04.2024).

Die Käse wurden u. a. verkauft in den Citti-Märkten Kiel, Flensburg, Lübeck, sowie in Famila-Märkten der Region Nordost, jeweils an der Bedientheke.

Verbraucher*innen, die im fraglichen Zeitraum diesen Käse gekauft haben, sollten diesen nicht verzehren, sondern ihrem Händler zurückgeben.

Wir bedauern den Vorfall und bitten für die entstandenen Unannehmlichkeiten um Entschuldigung. Für weitere Informationen stehen wir unter info@maisonkober.de gern zur Verfügung.

Affineur Culinaire GmbH & Co. KG, Oelixdorfer Str. 2, 25524 Itzehoe

Laut Robert-Koch-Institut äußert sich eine Listerien-Erkrankung meist innerhalb von 14 Tagen nach Infektion mit Durchfall und Fieber. Insbesondere Schwangere, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe mit Blutvergiftung und Hirnhautentzündung entwickeln. Bei Schwangeren kann, sogar ohne Symptome, das ungeborene Kind geschädigt werden. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Listerieninfektion hinweisen. Schwangere, die dieses Lebensmittel gegessen haben, sollten sich auch ohne Symptome in ärztliche Behandlung begeben und sich beraten lassen. Für andere Personen ohne Symptome ist dies nicht sinnvoll.

Quelle: Robert Koch Institut